

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**АДМИНИСТРАЦИЯ УРВАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2» с. Кахун**

***361304,КБР, Урванский район, с. Кахун, ул. Октябрьская, 100 Факс 70-3-46, Тел. (8866-35) 70-3-46***

**ПРИКАЗ**

**от 01.09.2023г. № \_\_\_\_\_\_\_**

**О режиме работы пищеблока и**

**школьной столовой в 2023 -2024учебном году.**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за

качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных

норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь

санитарными правилами нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20

**приказываю:**

1.Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 1)

2. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы Карову З.Х.

2.1. Повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и

приготовления пищи;

2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

2.3. Закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Кошиева А.М., Езиева З.А.)

2.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;

2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;

2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;

2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

2.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

2.10. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.

3. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

4. Назначить ответственной за подачу своевременной заявки на продукты повара

Карову З.Х.

**5.** Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель организации: директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гетокова Р.Ю.

(подпись) (расшифровка подписи)

С приказом ознакомлена: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Карова З.Х..

(подпись) (расшифровка подписи)

Приложение 1 к приказу № \_\_  
от 01.09.2023.

**График работы пищеблока**

7.00 –начало работы пищеблока

7.20 –10.00 –приготовление завтрака

9.00 –11.10–приготовление обеда

7.20 –14.00 –работа мойки

10.00 –10.10–влажная поверхностная уборка обеденного зала (столы, полы)

10.10 –11.05–выдача готовой продукции –завтрак

11. 10 –13.25 –выдача готовой продукции – обед

14.00 –14.50 –влажная уборка

15.00 –закрытие пищеблока.

Генеральная уборка – каждую субботу